38e Année. — Tome LXXIV. N° 1916 Paris, 19 Mars 1931

REVUE DE VITICULTURE

LE RAISIN, SES USAGES MENAGERS, LES MOUTS CONCENTRES (1)

Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs,

Depuis quarante ans que je vis — non pas dans les vins, vous ne me croiriez pas si je vous le disais — je vis parmi les vins et les raisins.

Plus j'étudie le raisin, plus s'ancre dans mon esprit la conviction profonde et motivée que c'est un fruit tout simplement merveilleux. Soit qu'on le considère comme la matière première de l'industrie vinicole, soit qu'on l'envisage au point de vue de ses usages ménagers ou domestiques, c'est un fruit dont nous ne savons pas tirer, à beaucoup près, tous les services nombreux et importants qu'il est capable de nous rendre. Aussi, est-ce bien volontiers que j'ai accepté de venir plaider ici, devant vous, la cause de mon fruit préféré, le raisin.

Mon plaidoyer — qui ne peut être qu'une causerie nécessairement très brève — sera divisé en trois parties. Trois petites parties.

Dans la première, j'essaierai de vous donner une idée de la composition du raisin, de ses propriétés physiologiques et thérapeutiques.

En second lieu, je vous indiquerai quelques procédés ménagers permettant à beaucoup de personnes de bénéficier des avantages que donne la consommation du raisin pendant toute l'année ou presque.

Finalement, je vous parlerai des moûts concentrés, tels qu'on doit les envisager actuellement, moûts dont il faut espérer que l'industrie naissante va se développer beaucoup, dans votre intérêt.

Tout d'abord, laissez-moi vous dire que parmi les fruits de grande culture et comme ancienneté, la vigne bat tous les records.

Elle a été extrêmement répandue. Tout le monde sait ce que c'est qu'un raisin. Vous en avez tous mangé. Cela me dispense de vous en faire la description.

Dans la grappe, la râfle qui supporte les grains ne nous intéresse pas. Seuls, les grains sont comestibles. Encore faut-il ajouter que la pulpe, comprise entre la peau et les pépins, la pulpe qui donne le jus ou le moût de raisin, est sous tous les rapports la partie la plus importante du raisin.

(1) Conférence faite le 15 février 1931, au VIIIe Salon des Arts Ménagers, à Paris, sous la Présidence de M. Mario Roustan, ministre de l'Instruction publique.

De tous les fruits de grande culture, le raisin est un des plus sucrés, sinon le plus sucré. Il renferme, en moyenne, de 140 à 200 grammes de sucre par litre de moût. Assez souvent beaucoup plus.

Ce sucre est rapidement et parfaitement utilisé par notre organisme. Non pas qu'il ait une composition spéciale, mais, sans doute, comme on le verra tout à l'heure, parce que les substances qui l'accompagnent dans le moût favorisent grandement son utilisation.

Sa concentration dans le moût est assez grande pour qu'on puisse affirmer qu'en mangeant une grappe de raisin mûr, le corps est tout de suite en mesure de fournir l'énergie nécessaire pour danser fox-trot, tango ou autres charlestons.

Ce qui frappe ensuite dans le raisin, c'est son acidité. Elle est due, pour la presque totalité, à la crême de tartre, au tartre, que tant de monde connaît. Il y en a cinq, six ou sept grammes par litre de moût.

C'est à la crême de tartre qu'il faut attribuer les propriétés bienfaisantes du raisin. C'est la crême de tartre qui fait que l'alcool du vin est beaucoup mieux utilisé par notre organisme que l'alcool de l'eau-de-vie ou des spiritueux.

C'est encore au tartre qu'il faut attribuer la supériorité réelle du sucre de raisin, et sa meilleure utilisation nutritive, sur le sucre de cannes ou de betteraves que nous mangeons habituellement.

Le raisin est un fruit acide et, cependant, il est considéré comme un alcalinisant. C'est encore au tartre qu'il doit cette propriété remarquable. En effet, soit qu'on brûle le tartre à l'air, soit qu'il soit brûlé à l'intérieur du corps, le résultat final de la combustion est toujours du carbonate de potasse, substance très alcaline. Et on conçoit très bien que le carbonate de potasse qui se forme dans toutes les parties du corps soit plus efficace que le bicarbonate de soude dont beaucoup de personnes usent et quelques-unes abusent.

Dans le moût, il y a aussi des matières azotées, 2 à 4 grammes par litre. C'est trop peu pour en faire un aliment complet. Comme elles sont en solutions et directement assimilables et qu'elles sont unies à divers éléments, phosphore, fer, etc., également assimilables, ces matières azotées augmentent la valeur nutritive du moût dans une proportion que ne laisserait pas supposer la petite quantité qu'on y trouve.

Deux mots encore sur les vitamines du raisin. Les vitamines sont des corps dont on soupçonne depuis quelque temps l'existence, dont l'utilité est certaine, qu'on n'a pas encore isolées et qui sont détruites par la chaleur.

La démonstration de leur présence est longue, difficile et coûteuse.

En ce qui concerne les raisins, les recherches poursuivies jusqu'ici semblent indiquer que le jus de raisins frais renferme des vitamines, mais beaucoup moins que le jus de citron.

Encore la vitamine trouvée paraît être, non pas un ersatz de vitamine, mais une vitamine secondaire.

Cela n'a d'ailleurs aucune importance. Depuis longtemps, pour des raisons qu'il serait trop long d'expliquer, je suis convaincu que les effets bienfaisants du raisin et de ses dérivés sont dus surtout à sa composition chimique, à ses

principes immédiats et aux proportions harmonieuses de ces principes immédiats dans le moût.

Encore une remarque qui ne manque pas d'intérêt. Chacun doit être persuadé qu'il est pratiquement impossible de faire contrôler si un produit qu'on vient d'acheter renferme des vitamines et, encore moins, la proportion qu'il peut en contenir.

Voyons maintenant les propriétés thérapeutiques du raisin et de ses dérivés.

Elles sont connues et utilisées depuis bien longtemps. Les recherches médicales les ont confirmées.

Je résume ces propriétés thérapeutiques.

Les reins (rognons) sont, comme on le sait, des organes très délicats. Toute altération des reins compromet la santé. Le raisin et ses dérivés exercent une action rapide et très bienfaisante sur le fonctionnement et la sécrétion des reins.

Des découvertes relativement récentes ont éclairé et précisé le rôle très complexe et très important que joue le foie dans le fonctionnement de nos principaux organes.

Ici encore le raisin et ses dérivés ont une action très nette et bienfaisante qui s'exerce non seulement sur l'organe malade, mais aussi sur l'organe sain.

Enfin, le raisin et ses dérivés ont une action connue, très marquée et très utile sur le fonctionnement de l'intestin.

Toutes ces propriétés remarquables du raisin ne sont pas restées lettre morte pour tout le monde.

Nos voisins, les Suisses dans le canton de Vaud, les Allemands sur les coteaux viticoles de la rive droite du Rhin, s'en sont habilement servi.

Dans ces milieux viticoles, ils ont créé des centres spéciaux bien aménagés où ils attirent les gens bien portants et les malades pour faire, méthodiquement, systématiquement, des cures de raisin. Ces centres spéciaux ont été appelés des Stations Uvales.

Nous n'en avons pas en France. Mais on travaille à en créer. Comme on le verra tout à l'heure, nous avons mille endroits chez nous où l'on peut aller faire une cure de raisin plus économiquement.

Jusqu'ici, j'ai surtout parlé du raisin frais. Il n'a qu'un temps, une saison assez courte.

Néanmoins, il est possible, par des procédés ménagers, de prolonger beaucoup cette saison pendant laquelle on peut bénéficier de tous les avantages que donne la consommation du raisin.

Je n'en citerai que deux.

Le premier et le plus important est la confiture de raisin. Avant le Phylloxéra, on en consommait beaucoup. Depuis, pour diverses raisons, la mode s'est perdue. Il faudrait la faire revivre. — Tout le monde s'en trouverait bien.

Le raisin est, par excellence, le fruit à confiture. Il est extrêmement répandu. Son prix de vente est inférieur à ceux des autres fruits. A la condition toutefois de ne pas se servir de raisins de table. Ceux-ci ne conviennent pas pour les confitures. Ils sont moins sucrés que les raisins de cuve mûrs.

Le kilo de raisin de cuve est moins cher que la livre de raisin de table. Encore faut-il, pour les confitures, choisir les raisins de nos vieux cépages locaux et laisser de côté tous les raisins à jus plus ou moins colorés.

Alors que pour les autres fruits, on recommande généralement de mettre un kilo de sucre pour un kilo de fruit, la confiture de raisins peut se faire sans sucre. Alors, il faut la faire cuire plus longtemps. Sinon, on se contente d'ajouter cent ou deux cents grammes de sucre par kilo de raisin.

Suivant la fantaisie ou la gourmandise de chacun, on peut faire varier à l'infini la composition et l'aspect des confitures de raisins.

Tantôt on la fait avec des raisins blancs, tantôt avec des raisins noirs. Quelquefois, on emploie le moût seul. D'autres fois, on utilise le grain entier. Dans ce dernier cas, à moitié cuisson, la confiture est passée au tamis pour enlever les pépins.

La variété est encore obtenue en faisant cuire dans la confiture de raisins des pommes, poires, coings, figues sèches, noix, noisettes, amandes. Parfois même on y ajoute des carottes ou des côtes de melon artistement découpées. Après cuisson, on ne reconnaît pas les morceaux.

Comme on le voit, on peut faire des confitures de raisins pour tous les goûts, à tous les prix et pour toutes les bourses.

Ceux qui les mangent bénéficient toujours des avantages que donne la cure de raisins. Il serait bien à souhaiter que la fabrication de ces confitures prenne un grand développement.

La deuxième préparation dont il me reste à vous entretenir, c'est le sirop de raisin. Elle est simple et assez répandue dans les régions vignobles.

Lorsqu'on a commencé à remplir un foudre ou une cuve d'un bon vieux cépage indigène, on en tire vingt, vingt-cinq, trente litres de moût suivant la provision qu'on veut préparer pour soi ou les amis.

Tout de suite, ce moût est filtré sur manche ou sur papier. On en remplit des bouteilles qui sont bouchées au liège et le bouchon est muni d'une muselière en fil de fer. Sans perdre de temps, les bouteilles sont placées dans un chaudron, une bassine, voir une lessiveuse pleins d'eau. On chauffe et, dès que se produisent les premiers bouillons, il faut éteindre le feu et laisser refroidir sur place. Ce chauffage est renouvelé deux fois à un ou deux jours d'intervalle. Après le troisième refroidissement, les bouteilles sont essuyées, les bouchons enfoncés, s'il y a lieu et le tout porté dans un endroit frais.

Rien n'empêche de parfumer le sirop de raisins en glissant dans la bouteille, au moment de l'emplissage, un petit morceau de vanille, de canelle ou d'écorce de citron.

Ce sirop très sain, sans produits chimiques, convient admirablement pour désaltérer les enfants et même les grandes personnes. Dans une mesure restreinte, il donne à ceux qui le consomment les avantages d'une petite cure de raisins.

Voyons maintenant les moûts concentrés. Il serait sans intérêt de donner ici un aperçu historique de la concentration des moûts par évaporation à l'air. Les produits dont on s'occupe aujourd'hui sont trop différents.

Je rappelle seulement que vers 1902, mon regretté collègue et ami, Lucien Roos, directeur de la Station œnologique de Montpellier, a essayé de monter industriellement la concentration des moûts dans le vide. L'affaire n'eut pas de lendemain. J'en ai parlé parce qu'il ne s'agissait que d'une concentration partielle du moût. Il fallait concentrer des moûts d'aramon de 7 à 8° B. à 10-12° B. pour en faire des vins plus corsés et de vente, pensait-on, plus facile. — Rien de commun avec les concentrés dont on s'occupe tant dans certains milieux.

Quelques années plus tard, les viticulteurs de Californie et de la Louisiane étant menacés de ruine par l'application de la fameuse loi de prohibition, le ministère de l'Agriculture américain leur conseilla de faire concentrer leurs vendanges.

En morte saison, les raisins ou les moûts devaient être envoyés dans les sucreries. Là, dans les appareils à triple ou quadruple effet qui servent à transformer les jus de canne ou de betteraves en sirop, les moûts californiens seraient concentrés.

Les produits ne sont pas arrivés jusqu'à nous.

D'après certains renseignements récents, la concentration des moûts s'est tellement développée en Amérique que les viticulteurs de Californie, loin d'arracher leurs vignes comme ils le craignaient, sont en train de doubler la surface de leur vignoble.

Avant la guerre, un savant italien avait monté une très grosse affaire financière et industrielle, pour la concentration par le froid et le vide. Les renseignements sur la réussite de cette entreprise sont contradictoires et ses produits n'ont pas dû être envoyés en France.

En 1922, à la demande des viticulteurs girondins, j'ai été amené à rechercher le moyen de diminuer le plus possible le poids et le volume des raisins fins de Gironde en vue de leur exportation.

Mes recherches de laboratoire m'ont permis de fixer les règles à suivre pour concentrer les moûts de raisins fins en conservant leur arôme, leur parfum, qui caractérise les vins de crus. En même temps, j'ai fixé les règles à suivre pour que les concentrés se conservent seuls, sans addition de produits chimiques ou de saccharose. Le compte rendu de mes travaux a été publié en 1923 par la *Revue de Viticulture*.

Entre temps, les Allemands étaient venus râfler tous nos vins de cru. Les Girondins vendant leurs bouteilles à des prix inespérés, oublièrent leur détresse de la veille et ne voulurent pas songer aux vaches maigres du lendemain. Leur projet d'exportation de moûts fut abandonné.

Mais l'idée de la concentration des moûts dans le vide a fait son chemin. Deux ans après, plusieurs constructeurs avaient déjà mis sur pied des appareils à concentrer les moûts, dont plusieurs que je connais fonctionnent fort bien.

Aujourd'hui, on peut fabriquer et on a fabriqué deux sortes de moûts, sans parler des spécialités.

Un premier type est le moût de raisin concentré liquide, ayant une densité

de 31 à 32° B. environ. Le deuxième type est le moût concentré cristallisé correspondant à 35 ou 36° B.

Ce sont ces moûts dont on parle beaucoup dans certains milieux et dont le Parlement devra s'occuper prochainement.

L'important est de savoir ce qu'il faut faire de ces moûts concentrés.

Certains, uniquement soucieux de leurs intérêts personnels, voudraient que les moûts concentrés puissent être à peu près librement utilisés dans la vinification.

Depuis huit ans, je suis convaincu et je répète que le libre emploi des concentrés en vinification aurait des conséquences désastreuses pour le consommateur et pour la viticulture nationale.

Mais je sors de mon sujet.

Au contraire, tous les usages des concentrés pour la consommation de bouche sont recommandables, utiles et doivent être encouragés par tous les moyens.

Avec les concentrés liquides, on peut faire la cure de raisins quand on veut.

En le parfumant à sa guise, le concentré liquide constitue un sirop sans produit chimique, sain, hygiénique et préférable à tous autres.

Sans difficulté, on en fait des gelées permanentes comme la gelée de groseilles ou des gelées plus légères pouvant servir comme entremets sucré.

On peut faire et on fera quelque jour des bonbons de raisins très nourrissants et très sains.

Pendant l'été, en introduisant un volume de concentré liquide et 3 ou 4 volumes d'eau glacée dans un appareil à gazéifier l'eau, type sparkletts ou analogue, on obtient des sodas infiniment plus agréables que tout ce que l'on vend sous ce nom.

Quant aux concentrés cristallisés, ils peuvent servir aux mêmes usages que les concentrés liquides. Mais on peut les consommer directement, en nature, comme des confitures.

Ils conviennent particulièrement pour la garniture de certains petits gâteaux comme les tartelettes.

Plus simplement encore, coupez une mince tartine de ce pain, doré, croustillant, appétissant, qu'on fait si bien à Paris. Sur un côté étalez une petite couche de bon beurre frais d'Isigny. Recouvrez avec 3 millimètres de concentré cristallisé, vous aurez ainsi une gourmandise qui peut rivaliser avec les petits gâteaux des pâtissiers les plus en renom.

Dans tous ces usages, le consommateur a les avantages de la cure de raisin.

Il y a bien d'autres moyens d'utiliser les moûts concentrés. Mais, le temps passe et il me reste quatre minutes pour me résumer et finir.

Des observations continues, variées, contrôlées, vérifiées et revérifiées me permettent de vous dire en toute assurance : mangez du raisin, mangez du raisin sous toutes ses formes et vous vous en trouverez bien.

Mangez du raisin de table, tant qu'il se vend à des prix abordables.

Aux vendanges, allez manger du raisin de cuve à la vigne, si vous avez des amis qui en récoltent.

Allez faire une cure de raisins. Non pas dans les Stations Uvales de l'étranger. On trouve, en France, dans les vallées du Rhône, de la Seine, de la Loire, de la Garonne, une foule de petits endroits charmants au milieu des vignes. Vous n'y trouverez pas les palaces modernes. Vous n'y mangerez pas la cuisine internationale. Il y a de petits hôtels proprets et assez confortables où l'on vous servira la cuisine régionale qui n'est pas à dédaigner. Dans ces petits hôtels, vous y serez assez soignés, dorlotés. Vous pourrez même y être un peu plumés si vous ne prenez pas vos précautions à l'avance. Mais ce sera toujours avec le sourire. — C'est le raisin qui veut ça !

En sortant de votre hôtel, vous n'aurez que quelques pas à faire pour trouver des vignes où, moyennant une faible rétribution infiniment moins coûteuse que le verre d'eau qu'on fait payer très cher dans les Stations hydrominérales, vous pourrez manger du raisin tant que vous voudrez et faire une ample provision de santé. Tout cela, sans payer de cure-taxe ou de taxe de séjour.

Hors saison, mangez des confitures de raisins, si vous avez pu vous en faire préparer. Buvez du sirop de raisin Tyndalisé. Consommez des moûts concentrés liquides ou cristallisés.

A vous surtout, Mesdames, je dis mangez du raisin et ses dérivés. C'est un aliment très sain qui vous fera récupérer très vite les forces que la vie trépidante de Paris épuise si facilement.

Mesdames, mangez du raisin et ses dérivés sans craindre l'embonpoint. Le raisin vous donnera vigueur et santé sans altérer la silhouette fine, svelte, gracieuse, souple et élégante de la Parisienne.

Mesdames, mangez du raisin et, au bout de quelques jours, vous vous apercevrez que même le raisin blanc, concentré ou non, vous mettra sur les lèvres et sur les joues un beau rouge, un rouge bon teint, un rouge que vous ne serez pas obligées de renouveler souvent et qui vous rendra toujours plus jolies.

Mesdames, faites manger du raisin à votre entourage, aux enfants, aux adultes, sans oublier les vieillards. Vous maintiendrez ainsi la bonne humeur et la gaîté si utiles parfois pour surmonter les petites difficultés de la vie moderne.

Mesdames, faites manger du raisin à ceux que vous aimez. Vous leur conserverez un esprit sain dans un corps sain.

Et, croyez-moi, le « Mens sana in corpore sano » de Juvénal, c'est-à-dire la santé morale que donne presque toujours la santé physique, c'est bien quelque chose comme le commencement du bonheur...

Du bonheur que je vous souhaite à tous.

J. Vincens,

Ingénieur-agronome,

Directeur de la Station œnologique de Toulouse.

LA COMMISSION INTERMINISTERIELLE DE LA VITICULTURE ET LA CRISE VITICOLE

Les 21 et 22 janvier dernier, la Commission interministérielle de la Viticulture a pris position sur deux questions intéressant au plus haut point le monde viticole : le projet de loi Labroue et le statut de l'alcool.

Se plaçant, tout d'abord, à un point de vue général, le Président a posé le problème de la crise viticole et des solutions qu'il apparaissait raisonnable de lui apporter : la déclaration de récolte, publiée le 23 décembre dernier, a marqué une aggravation de la situation, que les dégâts causés par le Mildiou avait améliorée par un redressement des cours.

D'autre part, la superficie des terres plantées en vigne a augmenté, par le bond formidable de 44.000 hectares, réalisé en Algérie.

Le moment venu pour les pouvoirs publics serait sans attendre davantage, d'aménager le marché. Après les longues études poursuivies sur la question par la Commission des Boissons de la Chambre, avec le désir très sincère de donner satisfaction aux différents groupements intéressés, le rapport Labroue apparaît comme une base de travail pour la Commission de la Viticulture, avant d'être soumis, dans le plus court délai possible, aux délibérations du Parlement.

Un appel pressant à tous les représentants des diverses régions viticoles, présents à la Commission, fut fait pour que l'accord arrive définitivement à se faire sur le texte proposé. Puis il conclut :

Dans le vote du 20 juin, deux idées principales dominaient : celle de la *limitation des plantations* et *celle du blocage.* Nous pensons que ce doit être sur ces bases que le Parlement devra légiférer. Est-ce l'opinion de la Commission ? elle le dira... Ce que je veux déclarer avec force, c'est que la masse des vignerons de ce pays est gagnée à ces principes. »

M. Maurice Sarraut caractérisa ensuite ainsi la situation :

« Nous nous trouvons en présence d'un phénomène mondial : la surproduction, que le marché est impuissant à absorber. Cette situation ne peut laisser indifférents des hommes de bonne foi. La Commission doit donc faire les efforts d'entente nécessaires pour éviter à la viticulture d'aller à la ruine. Il importe de présenter au Parlement un statut élaboré d'un commun accord par l'ensemble des viticulteurs. »

La Commission passa alors à la discussion des articles du projet de loi Labroue.

A propos de l'article premier, concernant la taxe à la production, MM. Barthe et Coste furent d'avis différent sur la manière de lutter contre les vins anormaux et de protéger les bons vins. Finalement, la majorité de la Commission se rallia à l'opinion de M. Barthe et reconnut la nécessité de maintenir la taxe

à la production pour protéger les vins normaux. L'article premier fut adopté par 29 voix contre 6, les représentants de la C. G. V. s'étant abstenus.

Un long débat s'engagea alors sur l'article 2, à propos de la limitation des plantations. On reconnut que les exemptions ne doivent pas être tellement larges qu'elles enlèvent toute efficacité aux mesures proposées. La limitation constitue en effet une question de vie ou de mort pour la viticulture.

Il importe essentiellement pour certains, d'empêcher la création de grands vignobles organisés par des Sociétés puissantes, qui peuvent procéder à des plantations de centaines et même de milliers d'hectares. »

M. Ricci, représentant de l'Algérie, considéra la limitation comme une atteinte à la liberté individuelle, mais il affirma qu'il ferait, dans ce sens, l'effort nécessaire et qu'il accepterait toutes mesures proposées à la majorité des voix *dans le plan national.*

L'article 2, mis aux voix, est adopté à l'unanimité moins deux voix.

La Commission aborda ensuite l'article 3, relatif à la déclaration de récolte.

Nous reprendrons, dans un prochain article, la suite de ce compte rendu.

C...

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Livraisons d'alcool à l'Etat par les viticulteurs (H. J.). — Primes à l'exportation pour les vins hongrois (H. J.). — La situation viticole et la Chambre de commerce de Béziers (H. J.). — Situation du marché des vins (H. A.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies qui sont tombées dans notre région, les 6, 7 et 8 courant, ont été bienfaisantes au vignoble. Elles faciliteront les labours et les cultures en retard, permettront aux éléments fertilisants des engrais déjà employés de se dissoudre, aideront à la reprise des plantations faites et donneront un coup de fouet à la végétation qui est en retard.

Si, comme on le pensait, la température s'était radoucie après ces pluies, on aurait bientôt vu grossir les bourgeons des vignes ; mais des neiges sont tombées sur les Cévennes et les Pyrénées, le thermomètre a fortement baissé et un vent glacial s'est mis à souffler comme au mois de janvier.

Tout de même, il faut se hâter de terminer l'application des traitements d'hiver contre les insectes et les maladies.

Aux premiers temps doux, la végétation partira et se développera vite.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés de cette semaine n'ont pas été plus animés que les précédents quant aux affaires traitées.

Les conversations étaient peut-être plus vives, à cause des pourparlers qui se poursuivent concernant la modification des tarifs de douane pour les vins étrangers.

D'après certains, les tarifs devaient être relevés la semaine prochaine. Aussi fallait-il résister aux quelques offres du commerce. Depuis le mois d'octobre, on a toujours une raison pour résister. Patience ; il se passera encore des semaines avant que les tarifs de douane à 84 francs soient appliqués aux vins d'Espagne qui entrent en France.

L'annonce du relèvement prochain des tarifs de douane sur les vins étrangers importés dans notre pays provoque, au contraire, une recrudescence d'entrée de vins étrangers. Ce qui fait que, lorsqu'on appliquera les nouveaux tarifs, si l'on arrive à un accord, tous les lots disponibles des vins étrangers de la dernière récolte seront déjà chez nous.

Le marasme n'est donc pas prêt à cesser dans notre région, et ceux qui annoncent chaque semaine une reprise des affaires pour la semaine d'après pourraient bien se tromper, comme ils se sont trompés depuis la dernière récolte.

Les Chambres de Commerce et les Chambres d'Agriculture continuent à donner une cote différente sur le même marché.

Au marché du 10 courant, à Montpellier, la Chambre de Commerce a coté ainsi : vin rouge 3e choix 14 à 15 fr. 50 le degré ; 2e choix, 15 fr. 50 à 17 fr. le degré ; 1er choix, 17 fr. à 18 fr. 50 le degré.

La cote de la Chambre d'Agriculture : vins rouges, 16 à 18 fr. 50 le degré.

Il ne s'est fait aucune vente à 18 fr. 50 le degré.

Nous avons causé avec un assez grand nombre de négociants en vins de la région et quelques-uns de Paris. Ceux de la région se plaignent tous que les ordres n'arrivent pas et que, s'ils ont parfois à livrer, ils hésitent beaucoup, à cause du crédit à faire et des difficultés qu'ils éprouvent à récupérer leur argent. Ceux de Paris disent que la consommation diminue et que, vu la résistance de la propriété du Midi aux offres faites il y a quelques mois, ils s'approvisionnent en vins d'Algérie et d'Espagne par le port de Rouen, d'où les vins sont acheminés sur Paris à raison de 6 francs seulement par hecto, tandis que les prix de transport en chemin de fer des vins du Midi sont à un prix très élevé.

Il y a longtemps que nos grandes associations auraient dû faire changer cela.

Une pièce de vin (225 litres), pour aller de Montpellier à Paris, chez le client, coûte 75 fr., soit environ 35 fr. l'hecto. En wagon-réservoir, c'est meilleur marché, mais le prix est encore trop élevé.

Les négociants de notre région et ceux de Paris sont d'accord pour dire que le président de la Commission des Boissons de la Chambre rend le commerce des vins impossible par la réglementation à outrance et la manière de voir la fraude partout.

Le négociant vendeur a souvent des difficultés avec son acheteur, à cause de l'établissement du degré, qui ne peut plus se déterminer par le Mallgrand, ou la fixation de l'acidité volatile. Beaucoup de débitants, nous disent tous les négociants, renoncent à vendre du vin à cause des tracasseries journalières dont ils sont l'objet de la part des agents des fraudes.

Ils préfèrent vendre de la bière, qui ne comporte pas de licence spéciale et n'est pas soumise à l'inspection des agents des fraudes. Les tracasseries sur la contenance des bouteilles, créées par un représentant du Midi au Parlement, ont indisposé aussi les épiciers et débitants contre toute la région méridionale.

En résumé, nous avons une mauvaise presse à Paris et dans les régions de consommation du vin en général.

Les Comités de propagande du vin de Béziers et de Nîmes ont besoin d'être actifs et de faire une propagande intelligente, sans se servir des parlementaires.

Les fabricant de bière sont bien moins nombreux que les viticulteurs. Ils laissent les parlementaires de côté et font la propagande eux-mêmes, en évitant de causer des ennuis à ceux qui vendent leurs produits.

Voici une réclame intelligente, que nous avons été étonnés de trouver sur un grand journal régional du Midi, et en très bonne place (en tête de la chronique régionale).

Nous la recommandons aux Comités de propagande du vin, qui peuvent prendre exemple :

Chronique médicale

« Une boisson naturelle et bienfaisante ; la bière.

« C'est l'orge qui fait la bière, de l'orge houblonnée et fermentée, mais de l'orge tout de même. Si donc la bière fraîche et moussue est une boisson vivante, riche en vitamines, c'est parce qu'elle est un véritable aliment d'origine

végétale. Voilà un fait que l'on ne prend pas assez en considération. Les Celtes étaient plus clairvoyants. Ils appelaient la bière : Korma, ce qui signifie froment liquide. Le froment, c'était pour eux ce qu'il y a de meilleur au monde, mais un froment liquide, donc des plus assimilables.

« Nous devrions toujours nous faire cette idée de la bière. Il y va de notre santé. A une époque où notre alimentation est trop souvent défectueuse, il convient d'insister sur l'action bienfaisante de cette boisson éminemment naturelle qu'est la bière. La bière ne fait pas qu'apporter des vitamines au sang revivifié. Elle charrie, pourrait-on dire, nombre de sels nutritifs dont la carence produit souvent des troubles et des maladies. Beaucoup de maladies, parmi les plus graves, sont, en effet, dues à l'insuffisance de notre alimentation moderne, qui manque de plus en plus de ces sels et qui déprime notre organisme, en fait un terrain tout préparé. Le docteur Jean Nussbaum n'écrivait-il pas récemment « qu'il est très probable que le cancer n'est pas dû à un microbe, mais au « terrain » et à un agent extérieur produisant une irritation chronique ».

« Il faut donc y veiller, afin de résister aux maux qui accablent l'humanité ; le mieux est de ne pas se laisser affaiblir. Avez-vous remarqué, en traversant nos villes du Nord et de l'Est, la force des brasseurs et l'air de santé des buveurs de bière ? Bonne comme le bon pain, la bière, véritable aliment liquide, est une boisson bienfaisante entre toutes. — Pierre Aubigny. »

Ce qui démontre la force et l'habileté des brasseurs, c'est d'avoir obtenu l'insertion de la réclame, sous cette forme, dans un journal qui se dit grand défenseur de la viticulture !

Pendant ce temps, MM. les parlementaires, au lieu de s'occuper du vote du budget, vont, en mission payée, continuer les promenades qu'ils avaient commencées l'année dernière à travers les régions viticoles de la France, pour faire des banquets fameux arrosés de vins délicieux.

Croyez-vous, amis viticulteurs, que ces soi-disant missions font faire un pas de plus à la défense de la viticulture ? Si encore on conduisait dans les régions viticoles les représentants des départements gros consommateurs de vins, pour leur faire apprécier nos produits, malgré qu'ils les connaissent bien à la buvette de la Chambre ; mais les caravanes de parlementaires se composent de députés représentant les régions viticoles.

Le samedi 7 mars, la caravane, accompagnée de nombreux fonctionnaires invités par le président, qui n'est pas chiche des deniers des contribuables, est allée banqueter à Chablis (Yonne), où le chablis a été copieusement sablé, et le samedi 14 du même mois, dans le Var, pour jouir surtout du beau soleil de la Côte d'Azur. Les groupements viticoles des différentes régions auraient dû refuser leur concours à ces balades récréatives. L'argent dépensé aurait été mieux employé par les Comités de propagande du vin, qui sont obligés de compter. L'argent versé à ces Comités de propagande aurait surtout été plus profitable aux viticulteurs, qui continuent à être les poires.

Emues de la menace de crise aiguë, les Associations agricoles et viticoles s'agitent.

Les Comités de défense du vin, créés au mois d'octobre dernier, pour renforcer l'action de la C. G. V., qu'on trouvait trop timide, ont envoyé une délégation importante à Paris, qui a été reçue le 5 courant par M. Pierre Laval et le 7 par M. Tardieu. Cette délégation a été présentée par le député du Gard, ancien ministre, M. Gaston Bazile, entouré de nombreux parlementaires du Midi. Le président de la Commission des Boissons est arrivé volontairement en retard le premier jour et le second jour, il sablait le chablis en Bourgogne. S'il avait fallu accompagner la C. G. V., le voyage en Bourgogne aurait été retardé.

MM. Laval et Tardieu ont écouté les revendications des viticulteurs, exposées par MM. Gaston Bazile, député ; Boyron, Eric Coulondre, Bourry, Cambriel, de Douzens, et promis de s'intéresser tout particulièrement à la viticulture.

De son côté, la C. G. V. a envoyé une délégation à Paris, après une réunion tenue à Narbonne le 8 mars. Cette délégation a tenu une Conférence viticole à la Chambre des députés le 11 courant, à laquelle assistaient un certain nombre de parlementaires. Ces visites aux ministres et ces conférences avec les parlemen-

taires produisent plus d'effet que les balades à grands frais de soi-disant missions.

La Fédération nationale des Producteurs et Expéditeurs de Primeurs Raisins, Fruits et Légumes a tenu aussi à Paris d'importantes réunions. Une délégation, accompagnée de parlementaires, est allée auprès du ministre des Travaux publics, afin de lui présenter les doléances de la corporation, en ce qui concerne surtout les transports.

L'Italie, par l'organisation de wagons frigorifiques, a supplanté dans les pays centraux d'Europe nos produits, qui étaient, il y a quelques années, dans les proportions de 80 % pour la France et 20 % pour l'Italie. Aujourd'hui, ils sont de 20 % pour la France et 80 % pour l'Italie.

Les expéditeurs de la vallée du Rhône, des Pyrénées-Orientales, du Gard, de l'Hérault se plaignent que leurs marchandises s'échauffent en cours de route et demandent surtout, et avec raison, des tarifs spéciaux pour les raisins et les primeurs. Cette Fédération a aussi demandé la protection des cerises du Midi envoyées en Angleterre.

—

Réunion de la Caisse de Crédit Agricole et des mutuelles agricoles. — L'importante Caisse régionale de Crédit Agricole, créée à Montpellier par M. Astier, a tenu sa réunion annuelle au chef-lieu de l'Hérault, le dimanche 8 mars. Les quatre régionales du Midi, filiales de la Caisse de Crédit, étaient aussi réunies, et comptaient environ 1.200 délégués : Incendie, grêle, bétail, accidents agricoles. Après leur réunion, et sur la proposition de M. Palazy, président de la Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault, le vœu ci-après a été adopté avec énergie :

« Que les droits de douane sur les vins exotiques soient relevés de toute urgence au tarif minimum de 84 francs l'hecto, en tant que droit de la nation la plus favorisée.

« Que le contingentement des importations soit imposé sur la base des entrées moyennes au cours des trois dernières années et réparti mensuellement sans réduction de tarif.

« Que les importations étrangères soient complètement suspendues chaque fois que le blocage sera imposé aux vins des récoltants français.

« En attendant la conclusion des accords commerciaux en discussion, puisque le vin, comme le blé, est compris parmi les denrées susceptibles d'être protégées par la loi du « cadenas », que les importations des vins soient momentanément suspendues par décret en vertu de ladite loi. »

Le Gouvernement ne doit pas perdre de vue, au cours des négociations, que l'agriculture française est « le meilleur client de l'industrie de France ».

L'octroi d'un contingentement à tarif réduit, au taux actuel de 55 francs, comme on le propose, l'augmentation ne devant frapper que la partie excédentaire, ne serait pas une solution satisfaisante.

Ce qu'il faut, c'est le droit minimum de 84 francs pour toutes les quantités importées et un chiffre maximum d'importation.

Le Gouvernement est averti. Qu'il prenne ses responsabilités.

Toute la viticulture est unanime sur cette question, aujourd'hui primordiale.

Comme on le voit par les diverses manifestations que nous signalons, les viticulteurs s'agitent.

Nos organisations auraient dû le faire avant le commencement de la crise que nous prévoyons depuis des années. — E. F.

Livraisons d'alcool à l'Etat par les viticulteurs. — M. Ricci, député d'Alger, vient d'attirer l'attention des Pouvoirs publics sur l'application éventuelle du décret du 20 juin 1930, concernant les achats d'alcool de vin par voie de livraisons obligatoires à l'Etat, dans de certaines conditions.

L'exécution de ce décret a été suspendue mais peut être, ultérieurement, rendu applicable.

Or un certain nombre de viticulteurs ayant été sinistrés en 1930 par la grêle ou la gelée avaient demandé à l'Administration de les dispenser de la réqui-

sition ; ils s'appuyaient sur l'article 6 aux termes duquel l'Administration peut renoncer à imposer les livraisons à certains récoltants gravement sinistrés.

Mais, l'Administration des Contributions diverses, du département d'Alger, a répondu aux pétitionnaires que leur requête ne pouvait être prise en considération ;

« Attendu que le sinistre de 1930 ne concerne pas les récoltes de l'année 1929, faisant l'objet de livraisons obligatoires d'alcool « et qu'en conséquence », les chiffres des livraisons à faire, primitivement fixés, sont maintenus ».

Mais, il semble, remarque M. Ricci que les termes de l'article 6 d'un décret rendu le 20 juin 1930, et qui prévoyait que les livraisons d'alcool pourraient avoir lieu jusqu'à la fin de décembre 1930, permettraient aux viticulteurs de prétendre que le législateur a prévu le cas de viticulteurs ayant à livrer des alcools de la récolte de 1929 à une époque où ils savaient déjà être sinistrés en 1930. Cette considération permettrait de soutenir que le décret du 20 juin 1930, — qui ne spécifie pas qu'il vise les sinistrés éprouvés en 1929, — se rapporterait aux viticulteurs éprouvés en 1930. Car les résultats de la grêle ou de la gelée, subis en 1930, pouvaient être déjà constatés, lorsque le décret en question a été pris. — H. J.

Primes à l'exportation pour les vins hongrois. — On mande de Budapest que le Gouvernement hongrois applique, pour favoriser l'exportation des vins hongrois, un système de primes (primes directes de 5 pengos par hectolitre, primes indirectes sous forme d'avantages ferroviaires) qui a provoqué de nombreuses protestations de la part des viticulteurs français. Les vins français, en effet, se trouvent, par là, concurrencés avec avantage par les vins hongrois, non seulement sur les marchés étrangers, mais même à Paris.

Or, il importerait, à cet effet, de faire remarquer au Gouvernement hongrois que le Gouvernement français peut, en vertu de la loi du 29 mars 1920 et du décret du 28 décembre 1926, établir un droit compensateur égal au montant de la prime ainsi établie par un gouvernement étranger tel que le Gouvernement hongrois. — H. J.

La situation viticole et la Chambre de Commerce de Béziers. — La Chambre de Commerce de Béziers a signalé aux autorités compétentes que les transactions concernant les vins étaient arrêtées actuellement et en a donné les preuves suivantes :

« Cet organisme n'a pu, affirme-t-il, faute de transactions, inscrire de cote sur les vins rouges, blancs ou rosés, ni le 12, ni le 19, ni le 26 décembre, pas plus que le 2 janvier dernier. Il n'a pu coter, en outre, sur un très faible volume d'affaires, les 9 et 16 janvier, les vins rouges. Enfin, faute de transactions, ni les vins rouges, ni les vins blancs, ni les vins rosés n'ont été cotés, les 23, 30 janvier et 6 février derniers.

L'écoulement des vins est compromis, a affirmé cet organisme, par l'invasion des vins exotiques, dont les prix bas aujourd'hui sont susceptibles de baisser encore du fait de la baisse des monnaies étrangères et de divers dumpings.

Les importations étrangères se sont chiffrées en effet :

En octobre 1930, par 328.000 hectos ;

En novembre 1930, par 460.000 hectos ;

En décembre 1930, par un chiffre encore inconnu, mais plus élevé encore que le précédent.

La baisse des devises étrangères ne pourra que favoriser ces importations en particulier, en ce qui concerne l'Espagne, dont la peseta est tombée de 3,80 en octobre 1929, à 2,50 actuellement. Les prix de 10 à 13 fr. le degré que l'Espagne accepta en 1929, correspondent aujourd'hui, à des prix de 7 à 9 fr. le degré ». Or, l'acceptation de ces prix entraînerait irrémédiablement la ruine des viticulteurs du Midi.

D'autre part, les procédés de dumpings employés par nos concurrents étrangers sont nombreux :

Prime à l'exportation ;

Réduction des prix de transport ;

Avantages fiscaux aux produits exportés, etc...

Tous ces procédés tendent à un seul but : vendre à tous prix, quelles que puissent être, pour les producteurs des pays d'importation, les conséquences de ces entrées en masse.

En présence d'une telle situation, deux solutions sont envisagées par la Chambre de Commerce de **Béziers.**

La première consisterait dans le relèvement immédiat des droits de douane à 84 francs.

La deuxième, dans l'établissement d'une taxe intérieure équivalente. Ce régime existe du reste en Espagne.

Ces mesures, quelles qu'elles soient, conclut la Chambre en question, auraient pour but de permettre l'écoulement du vin par les viticulteurs, à un prix normal, facilitant la reprise des transactions, et, par voie de conséquence, un regain d'activité chez nos commerçants et chez nos industriels. — H. I.

Situation du marché des vins. — Nous donnerons, dans le prochain numéro le tableau mensuel des sorties de la consommation et des stocks relatifs à février 1931.

3.106.522 hectos ont été livrés au commerce ; 3.538.919 ont acquitté les droits ; 14.711.598 sont les stocks commerciaux. — H. A.

Bibliographie

Pour la défense et illustration du Vin de France, par Georges Planes-Burgade. En vente chez l'éditeur : Librairie Raymond Picquot, 5, place Gambetta, Bordeaux et dans toutes les librairies. 1 volume in-octavo, sur alfa, illustré. Prix : 12 francs.

La campagne menée contre le vin par les tempérants des deux Mondes ne menace pas seulement une des sources de richesse de la France. Elle témoigne aussi d'un dérangement de l'esprit, d'une interprétation erronée de la science, d'une obnubilation du bon sens... C'est ce que démontre, avec une irréfutable logique, le petit livre de M. Georges Planes-Burgade.

L'auteur a d'abord exposé la grande misère des vignerons. Cette misère tient pour une part au développement croissant de la production vinicole mondiale et à la restriction de la consommation...

Il est difficile d'empêcher les Argentins ou les Australiens de planter des vignes. Mais, par contre, on peut facilement persuader les gens qui croient sauvegarder la santé de leur âme et celle de leur corps en se privant de vin, qu'ils font fausse route.

M. Georges Planes-Burgade a enregistré à ce sujet les conclusions des savants, des médecins les plus qualifiés qui sont unanimes à reconnaître l'effet bienfaisant du vin bu avec modération. Il a recueilli des consultations inédites et pertinentes émanant de professeurs éminents, MM. Delaunay, P. Mauriac et Portmann.

Mais le propos de M. Georges Planes-Burgade, c'était surtout d'appuyer la théorie par les résultats de l'expérience ; c'était de prouver notamment que le vin était le meilleur adjuvant du travail cérébral et que Bacchus était toujours l'ami des Muses...

M. Georges Planes-Burgade a donc ouvert une enquête auprès d'un certain nombre de personnalités qui représentent excellemment les diverses branches de l'activité littéraire de notre pays et qui comptent parmi les mainteneurs du prestige intellectuel de la France.

Enfin, pour terminer, il a, dans un spirituel et ingénieux dialogue des Morts, ramassé les opinions de nos grands écrivains classiques sur les avantages et les inconvénients que présente l'usage du vin...

Le livre de M. Georges Planes-Burgade est certainement le coup le plus rude qui ait été porté à la Prohibition, franche ou déguisée...

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr.; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Émilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 850 à 950 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 350 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 325 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, pas de cote. Trois-six de marc v., de 950 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.075 à 1.100 fr.

MIDI. — *Nîmes (9 mars 1931).* — *Cote officielle :* Vins inférieurs, de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Vins rouges, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 985 à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 990 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 585 fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (10 mars). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers (28 février). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 mars 1931, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (14 mars 1931). — 16 à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (14 mars). — Récolte 1930, de 16 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 178 fr. 50 à 180 fr. »; orges, 71 fr » à 78 fr.; escourgeons, 64 fr. à 70 fr.; maïs, 75 fr. » à 80 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 70 fr. à 77 fr.; sarrasin, 89 fr. » à 92 fr.; avoines, 72 fr. » à 92 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 84 fr. 26 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 24 à » ». Chicago, 73 fr. 935. — Sons, 51 fr. à 53 fr. — Recoupettes, de 37 à 48 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : **Blés**, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à »; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 250 à 350 fr. — Hollande commune, de 120 à 150 fr.; jaune ronde, de 80 fr. à 90 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 120 fr. à 140 fr.; Saint-Malo, 90 fr. à 100 fr.; Rosa, 150 fr. à 160 fr. Sterling, de 120 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 125 fr. à 160 fr.; paille d'avoine, de 135 fr. à 170 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 170 fr.; luzerne, 275 fr. à 305 fr.; foin, 260 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 600 à 850 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 186 fr. » à 187 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 17 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 80. — Longe, de 9 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 175 fr. à 320 fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 200 fr. à 320 fr. — Bananes, de 450 fr. à 575 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 80 à 170 fr. le 100. — Choux-fleurs, 175 à 800 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 110 fr. le cent. — Haricots verts, de » à » fr. — Artichauts d'Espagne, de 60 à 80 fr. — Endives françaises, de 320 à 430 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.